

Peynir Toplar1

Toplam 20 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 14/10

Labne ve beyaz peynirle hazırlanan ot ve susamla kaplanan soğuk aperatif.

Malzemeler

- 200 gr Labne
- 200 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Susam
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 12 adet Kraker

Yapılış

1. Ana malzemeleri ölçüp hazırlayacağınız parçaları eşit boyda doğrayın.
2. Sosu veya bağlayıcı olarak 15 dakika 2 dakika pürüzsüz karıştırın.
3. Parçaları harçla birleştirin ve şekil verecek kadar vama gelene kadar toparlayın.
4. Orta ateşte veya fırında 15 dakika kadar pişirin, kalabalık pişirme yapmayın.
5. 3 dakika dinlensin; sıcak veya ılımlı servis edin, dokusu gevrek kalsın.

PÜF NOKTASI

Karışımı 15 dakika soğutun; toplar daha düzgün şekil alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kraker ve çiğ sebzelerle servis edin.

Alerjenler

Süt

Susam

Gluten